

D'une rencontre entre un lieu et une cuisine est né **Le Moulin des Saveurs**

C'est dans cet authentique Moulin du XVIIème siècle ayant appartenu au Maréchal de Maillet Brezé, beau frère de Richelieu, que le nouveau Chef du Domaine de Presle, **Christophe CLESSIENNE** a choisi d'exprimer sa cuisine pleine de Saveurs inspirée de voyages et d'expériences acquises au sein de plusieurs grandes tables étoilées de la gastronomie Française.

Toute l'équipe du **Moulin des Saveurs** est ravie de vous accueillir à sa table et vous souhaite de passer un très moment parmi nous.

« La cuisine est un art qui se déguste »

Christophe CLESSIENNE



Nos Menus

Plat seul : 22,50 euros
(au choix dans la carte)

Entrée, plat ou Plat, dessert : 26,90 euros
(au choix dans la carte)

Menu du Moulin : 32,90 euros
(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte)

Menu Dégustation : 49,90 euros
(Entrée, plat poisson, plat viande, dessert au choix dans la carte)

En suggestion avec tous nos menus

Entre deux (sorbet et son spiritueux) : 3,00 euros

Accord mets et vins (1 verre de vin par met) : 16,00 euros

Menu Enfant (moins de 12 ans) : 10,50 euros

Pièce de bœuf suivant arrivage avec frites ou gratin

Glaces, Sorbets ou Mousse au chocolat

Avec 1 verre de soda ou de jus de fruits

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et régionaux

LA CARTE

NOS ENTREES

Lingot de Foie gras de canard poché au vin rouge de la région, compote de coing au poivre de timut	15,50 euros
<i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de Coteaux de Saumur (supplément à 3,00 euros)</i>	
Terrine de saumon gravlax aux aubergines, crème citronnée, Œufs de saumon et ciboulette	14,90 euros
Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d’ail et coulis de persil	13,90 euros
Salade de lentilles vertes du Puy au vinaigre de xérès et râble de lapin	10,50 euros
Carpaccio de coquille Saint Jacques aux saveurs du soleil levant (Selon arrivage)	16,90 euros

NOS PLATS

(prix unique 22,90 euros)

Pavé de sandre juste saisi, tombée de patates douce et choux fleur, beurre blanc aux herbes fraîches

Coquille Saint Jacques cuite à l’unilatéral, tombée d’endives, sauce chicorée au vin doux de la région (+2,50 euros) (Selon arrivage)

Nos poissons sont accompagnés d’une purée de céleri

Rognon de veau rôti, sa crème de chorizo de bœuf charolais et ses champignons

Magret de canard au kumquat confit sauce aigre douce et gingembre

Filet de bœuf, pays de la Loire, sa réduction vin rouge et ses topinambours (+3,50 euros)

Nos viandes sont accompagnées d’un gratin dauphinois

LA CARTE

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou à la confiture de roses des « Délices de Flo » et figue rôtie	6,90 euros
Fondant au chocolat et son sorbet thé vert à la menthe	7,50 euros
Poire en deux textures et son millefeuille	7,50 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	7,50 euros
Café gourmand	7,50 euros

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages et mesclun	6.00 euros
-----------------------------------	------------

Le Moulin des Saveurs

Vous accueille tous les jours du Mardi au Dimanche Midi